

Lele beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	3
8 Syarat pelabelan	4
9 Penyimpanan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses lele beku.....	5
Bibliografi	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses lele beku.....	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lele beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 20 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Lele beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan lele beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1.2006, *Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi*.
SNI 7315.2:2009, *Lele beku -Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa lele beku dan mempunyai jaminan mutu

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku lele beku sesuai SNI 7315.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1.2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pembeku;
- b) bak penampungan;
- c) meja proses;
- d) pan pembeku;
- e) pisau;
- f) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan lele beku mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: mati, cacat, berjamur.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang hidup sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik. Penanganan bahan baku dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai produk akhir.

6.2 Mematikan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang segar.
- c) Petunjuk: lele dimatikan dengan cara direndam dalam air dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C.

6.3 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kerusakan fisik dan ukuran tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan lele yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: ikan lele disortir sesuai mutu, ukuran secara cepat cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.4 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari insang dan isi perut serta mereduksi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang isi perut, dan insang. secara cepat, cermat dan saniter, dengan mempertahankan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.5 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kotoran yang menempel.

- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih.
- c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air bersih, dingin dan mengalir, secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.6 Penyusunan dalam pan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan dengan susunan yang rapi sehingga tidak cacat fisik.
- c) Petunjuk: lele disusun satu per satu dalam pan yang telah dilapisi plastik dengan posisi perut menghadap ke atas. Penyusunan dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu 5 °C atau lebih rendah.

6.7 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
- b) Tujuan: membekukan produk hingga mencapai suhu pusat -18 °C secara cepat dan tidak mengakibatkan pengeringan terhadap produk.
- c) Petunjuk: lele yang sudah disusun dalam pan pembekuan, kemudian dibekukan pada suhu -35 °C sampai dengan -40 °C hingga suhu pusat produk mencapai -18 °C.

6.8 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: penggelasan tidak sempurna.
- b) Tujuan: melapisi lele dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: lele yang telah dibekukan disemprot dengan air dingin, kemudian langsung dimasukkan ke dalam plastik. Penggelasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat ikan maksimal -18 °C.

6.9 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan berat yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: lele beku ditimbang untuk mengetahui beratnya, secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat ikan maksimal -18 °C.

6.10 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan selama transportasi.
- c) Petunjuk: lele beku yang telah dikemas dalam plastik kemudian dimasukkan dalam *master carton* secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat ikan maksimal -18 °C.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Lele beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk lele beku yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan lele beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau lebih rendah dengan atau lebih rendah dengan fluktuasi $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses lele beku



Gambar A.1 - Diagram alir proses lele beku

Bibliografi

Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas air minum, SK Menkes No 907/Menkes/SK/VII/2002







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id